



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

QS auf der Anuga: Haltungsform und Hygiene im Fokus

Bonn, 10.10.2019

- **Fragen zur Haltungsform häufiges Thema am QS-Messestand**
- **Prävention von Keimen – speziell Listerien – trifft auf großes Interesse**

Fachbesucher, Partner aus dem QS-Verbund und Pressevertreter erkundigten sich häufig über das Thema Haltungsform bei den Experten von QS und der Initiative Tierwohl. Ein weiteres wichtiges Branchenthema – nicht zuletzt vor dem Hintergrund aktueller Produktrückrufe – waren die Herausforderungen bei der Vermeidung von Keimen in der Produktionskette. Erst kürzlich hatte QS eine Arbeitshilfe zur Listerien-Prävention vorgestellt.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de

Auf der Anuga 2019 in Köln führte QS als der führende Standardgeber für sichere frische Lebensmittel zahlreiche Branchengespräche und Diskussionen. Klares Fokusthema war dabei die im Frühjahr in Kraft getretene Kennzeichnung der Haltungsform. Experten von QS und der Initiative Tierwohl standen interessierten Fachbesuchern und Journalisten zu unterschiedlichsten Fragestellungen Rede und Antwort. Etwa wie man daran teilnehmen könne, wie genau die Einstufung vorgenommen werde und ob es entsprechende Programme auch im Ausland gäbe.

Die einheitliche Kennzeichnung der Haltungsform im Lebensmitteleinzelhandel wurde am 1. April 2019 eingeführt. Damit ist die von Politikern, Interessenverbänden und Verbrauchern gewünschte Transparenz bereits in den deutschen Lebensmittelgeschäften für die Verbraucher gegeben.

Hygiene in der Lebensmittelproduktion: Mehrwert durch praxisrelevante Arbeitshilfen

Die Kontamination mit Keimen in der Lebensmittelproduktion ist ein Thema, das vor dem Hintergrund aktueller Ereignisfälle mit teils schwerwiegenden Folgen, besondere Aufmerksamkeit verdient. Das spiegelte sich deutlich in den Gesprächen bei QS auf der Anuga wider. Die Besucher erkundigten sich nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und praktischen Hinweisen, die QS seinen Partnern zur



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



Verfügung stellt. Ein wichtiges Werkzeug war die Arbeitshilfe „Listerien-Prävention für die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung“, die Besucher am Messestand mitnehmen konnten. Die Arbeitshilfe steht auch auf der [QS-Website zum Download](#) bereit.

QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff kommentierte: „Wir freuen uns über das große Interesse an den aktuellen Branchenthemen hier auf der Anuga. QS hat unter dem Motto „QS – Mehr als der Standard. Gemeinsam im Markt“ gezeigt, wie wir mit allen Beteiligten die Diskussion über die wichtigen Zukunftsthemen der Branche anpacken und praktische Unterstützung für die Partner im QS-Verbund anbieten. So schaffen wir Mehrwert mit Blick in die Zukunft und im Alltag der Agrar- und Ernährungswirtschaft, die tagtäglich für sichere frische Lebensmittel sorgt“.

Weitere Schwerpunkte am Messestand waren die Weiterentwicklung der QS-Monitoring-Programme. QS plant die Vielzahl vorliegender Daten zu verknüpfen, so dass Landwirte Vergleichswerte für ihren Betrieb abrufen können. Damit bietet QS bereits praxisgerechte Antworten auf die schon oft erhobene Forderung nach einer Tiergesundheitsdatenbank.

Die Vielzahl der Aktivitäten von QS wurde am Anuga-Messestand erstmals in einem interaktiven Themenuniversum präsentiert.

QS – Mehr als der Standard

Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen. Alle Partner im QS-Verbund unterstützen dies durch Sorgfalt und Zuverlässigkeit in ihrer täglichen Arbeit. Sie erzeugen, verarbeiten, prüfen und verkaufen frische Lebensmittel. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Die QS-Standards für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurst sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln gewähren Sicherheit und gegenseitiges Vertrauen. Sie werden gemeinsam von Experten aus der Wissenschaft und Praxis erarbeitet und weiterentwickelt. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Die Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu rechtfertigen.

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 3 von 3

Pressemitteilung



Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

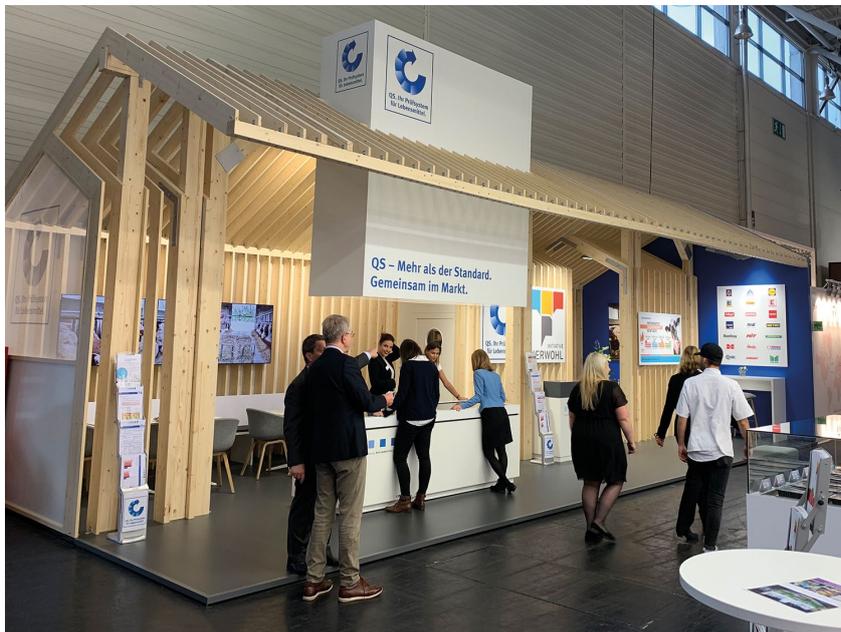
Tel +49 (0) 228 35068-154

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de

Bildunterschrift:

Am Anuga-Stand von QS standen die Themen Haltungsform und Vermeidung von Keimen in der Produktionskette im Fokus



Bitte geben sie folgenden Bildnachweis an: QS Qualität und Sicherheit GmbH / www.q-s.de

Das Bild zur Pressemitteilung können Sie [hier](#) herunterladen.